2026年11月19日
株式会社第一興商

第一興商

蒸しと酒
みちる
MICHIRU

蒸籠蒸し×美酒のモダン割烹
全室個室「蒸しと酒 みちる」渋谷公園通店を11月26日にオープン

株式会社第一興商（以下、当社）は、伝統の技・蒸籠（せいろ）蒸しを現代風にアレンジし、和と洋の味わいを融合させたモダン割烹ダイニング「蒸しと酒 みちる」渋谷公園通店（東京都渋谷区）を2026年11月26日にオープンします。





店名「みちる」は、“満ちる”という言葉に由来し、旬の食材を生かしつつ和と洋の調理法を巧みに掛け合わせた創作料理と洗練された個室空間で、“心が満ちる至福の時間をお届けしたい”という想いを込めています。

東京・品川、北海道・札幌に続く3店舗目として出店する当店は、JR渋谷駅ハチ公口から徒歩3分という好立地にオープン。和モダンのたたずまいが心地良い個室で、落ち着いた時間を過ごせます。

おすすめメニューは、蒸籠のやさしい香りで素材そのもののおいしさを最大限に引き出した蒸し料理です。野菜は甘く、魚介や肉はふっくらと、ちょうどいい余韻を大切にしながらさまざまな食材を丁寧に仕上げます。加えて、お造り盛り合わせや串揚げ、焼き物など幅広いメニューをご用意。既存店で評判の “からすみそば”や“白レバーどら焼き”、“ジャスミン茶のマーラーカオ”など、創意工夫を凝らした逸品もラインアップしています。

料理に合わせるお飲み物は、スギとヒノキがふわりと香る和製クラフトジン「香立 KODACHI」や金木犀を使った中国伝統のリキュール「桂花陳酒」などをラインアップしました。ロックやソーダ割りはもちろん、小柳津の煎茶や知覧にっぽん紅茶などで割ったここでしか味わえない“みちるのお茶割り”を各種取りそろえ、香り豊かなひとときを演出します。

当社は、今後も顧客ニーズや立地特性に応じた魅力ある店舗づくりやサービスを展開し、顧客満足度を追求することで集客向上を目指します。

■蒸しと酒 みちる渋谷公園通店 店舗概要

開店日　：2026年11月26日(木)
所在地　：東京都渋谷区神南1-20-5
　　VORT渋谷Briller 7F
電話番号：03-5457-3100
アクセス：JR渋谷駅 ハチ公口 徒歩3分
　　東京メトロ／東急電鉄渋谷駅
　　B2番出口 徒歩3分
駐車場　：なし
営業時間：平日　　17:00～23:30
　　土・日・祝 16:00～23:30

定休日　　：なし
店舗面積　：188.09平方メートル
座席数　　：90席（宴会最大40名）
個室　　：17室
メニュー数：フード63種類／ドリンク107種類
平均客単価：5,000円
喫煙ブース：あり
店舗URL　：https://michiru.dkdining.com/shibuya/
運営会社　：株式会社第一興商

■オープン記念キャンペーン

実施期間：2026年11月26日(木)～2027年2月28日(日)
実施内容：店舗Webサイトに掲載のクーポン画面提示で10%OFF

■おすすめメニュー

※価格は全て税込



7種野菜の蒸籠蒸し ～塩辛バーニャカウダ～
979円



鰻の蒸籠蒸しご飯
2～3人前　2,959円



お造り7種盛り合わせ
2,626円



串揚げ5種盛り合わせ
1,639円



からすみそば
1,419円



白レバーどら焼き
429円



ジャスミン茶のマーラーカオ
～蜂蜜ホイップ～ 539円



香立 KODACHI
759円



みちるのお茶割り各種
649円

◇蒸しと酒 みちる

2026年2月、東京・品川に1号店をオープン。全国に3店（2026年11月26日時点）を有するモダン割烹です。
店名「みちる」は、“満ちる”という言葉に由来し、こだわりの蒸し料理や趣向を凝らした甘味、香り豊かなお飲み物、そして温かみのあるおもてなしで心が満ちる特別なひとときをお届けしたい、そんな想いを込めています。
木目を基調とした落ち着きのある個室空間でぜいたくな時間をお楽しみください。

蒸しと酒 みちる MICHIRU

DKダイニングオフィシャルサイト内みちるページ：https://dkdining.com/shop/michiru/